

食のブランド「千」認定品と新鮮な千葉市産野菜を使ったオンライン料理レッスンを実施します ～キッチンスタジオを会場とした料理教室も開催～

千葉市では、株式会社ABC キッキングスタジオの協力の下、千葉市食のブランド「千」認定品と旬の千葉市産野菜を使用したオンライン料理レッスンを実施しますので、お知らせします。

また、キッチンスタジオを会場とした、料理教室の開催も予定しておりますので、併せてお知らせします。

1 目的・趣旨

千葉市食のブランド「千」認定品を用いたオンラインレッスンやスタジオでの料理教室を実施することで、食に関心を持つ層を中心に、主に首都圏でのブランド認知向上を図るとともに、旬の千葉市産野菜を料理に取り入れ、紹介することで、千葉市産農産物の消費拡大につなげることを目的とします。



ブランドネーム・ロゴ

2 オンラインレッスン

(1) 実施内容

千葉市食のブランド「千」認定品と旬の千葉市産野菜を用いたオリジナルレシピを株式会社ABC キッキングスタジオが開発し、オンラインレッスンを株式会社ABC キッキングスタジオの公式 Instagram でLIVE 配信することで、主に首都圏の視聴者に、千葉市食のブランド「千」認定品の魅力をお伝えするとともに、美味しい食べ方をご提案します。

また、オンラインレッスンの実施に当たり、配信内容に合わせた食材を詰め合わせた「千葉市つくたべBOX」の販売も行っています（限定100セット）。

※第1回販売期間：10月1日（土）から10月12日（水）まで（予定数量に達し次第、販売終了）

(2) 配信メニュー

「秋にぴったり！千葉市の魅力がたっぷり詰まった小松菜とさつまいものカマンベールグラタン」



小松菜とさつまいもの
カマンベールグラタン

(3) 使用する主な「千」認定品および千葉市産野菜

ア 千葉市食のブランド「千」認定品

- ・メタル小松菜（認定 No. 0005）
- ・櫻井麴店の手造り米麴（認定 No. 0018）

イ 千葉市産野菜

- ・さつまいも（シルクスイート）

(4) 配信日時

令和4年10月20日（木）20：00から

※どなたでも視聴可能

(5) 配信元

株式会社ABC キッキングスタジオ公式 Instagram

【URL】<https://www.abc-cooking.co.jp/studio/social/area-instagram/>

※配信日から1年間は視聴可能

(6) 今後の予定

令和4年12月および令和5年2月にも、株式会社ABC キッキングスタジオ公式 Instagram 上にてオンラインレッスンを実施予定です。

なお、2月のオンラインレッスンでも、配信内容に合わせた食材を詰め合わせた「千葉市つくたべBOX」の販売を予定しています。



3 スタジオでの料理教室

(1) 実施内容

株式会社 ABC キッキングスタジオが開発するオリジナルレシピを使用し、千葉県内および東京都内の複数のスタジオにおいて、対面での料理教室を開催することで、千葉市食のブランド「千」認定品の魅力を実際に体感していただきます。

(2) 実施時期

令和4年11月、令和5年1月

(3) 実施場所

11月：ペリエ千葉スタジオ、イオンモール津田沼スタジオ、丸の内スタジオ、錦糸町パルコスタジオ

1月：千葉県内および東京都内スタジオ4カ所

(4) レッスン料

3,000円程度

<参考1>

千葉市食のブランド「千」

「千葉市の食を千年先へ」をコンセプトとして、2020年に設立したブランド。暮らしに不可欠な「食」の持続性を踏まえ、SDGsの視点を背景に、農林水産物、加工食品、食関連サービスの3分野について、地域性や独自性・優位性、持続可能性などの観点で審査し、認定。これまで2回の認定を実施し、16商品、3サービスの計19品を認定。
【URL】<https://sen-chibacity.com/>



・メタル小松菜（認定 No. 0005）【株式会社ベジフルファーム (<https://vegefru-farm.jp/>)】

「ヘビーメタルを聞かせて育てた小松菜は鉄分が増えるのか」というユニークな発想から生まれた同商品。鉄分への変化はなかったものの、土づくりからこだわった、えぐみの少ない小松菜の食味は人気を博し、サラダや生食でも美味しくいただけます。



・櫻井麴店の手造り米麴（認定 No. 0018）【櫻井麴店 (<https://www.sakura-jp.info/>)】

創業250年の伝統と技術を受け継いだ手造り米麴。麴の温度や室（むろ）の室温・湿度を調整しながら、人の手でじっくり3日間かけて丁寧に仕上げます。塩麴や甘酒を作れば、自宅で手造り発酵食品を楽しめます。



<参考2>

株式会社 ABC Cooking Studio

国内に約100スタジオ、海外に36スタジオを展開し、国内・海外会員約158万人を誇る世界最大級の料理教室（2022年1月時点）。

世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8カ国・地域に36店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。

「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4歳からのキッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

【URL】<https://www.abc-cooking.co.jp/>

<参考3>

株式会社ベジタスグループ

「畑と食卓をつなぐ」をミッションに、食を通じた地域の活性化とサステナブルな社会の実現を目指し、事業を展開。

野菜ソムリエプロがセレクトした季節野菜の宅配サービス「リエビン」や、食体験をテーマにしたフードツーリズム、農産物の価値を高める販促・プロモーション支援、県産野菜を鮮度良く購買者にお届けする地域内共同配送システム「やさいバス」の千葉県での運用などを通じて地産地消や農業分野における課題解決に取り組む。

【URL】<https://vegetus.co.jp/>